



EL NOSTRE MENU MENU DE REIS 45,00 €

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS / STARTERS

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado
Our typical Meat Cannellonii XL with gratin cheese

Sopa de Nadal amb galets i pilota
Sopa de Navidad
Christmas Soup

Amanida de formatge Burrata, tomàquet, alvocat i Oli d'alfàbrega
Ensalada de queso Burrata, tomate, aguacate, y aceite de Albahaca
Burrata cheese salad tomato, avocado and basil oil

Amanida de verdures i escamarlans amb quinoa i salmó marinat amb soja, alvocat i vinagreta de mel, mostassa
Ensalada de verduras y cigalas con quinoa y salmón marinado con soja, aguacate y vinagreta de miel y mostaza
Vegetable and prawn salad with quinoa and salmon marinated with soy, avocado and honey and mustard vinaigrette

Pappardelle d'ou a la salsa de ceps
Pappardelle de huevo la salsa de ceps
Egg pappardelle with mushroom sauce

Sorrentino de rovellons i butifarra del Montseny
Sorrentino de rovellones y butifarra del Montseny
Mushroom and sausage ravioli

Risotto de Ceps amb Foie Poêlé
Risotto de Boletus con Foie Poêlé
Boletus Risotto with Foie Poêlé

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga
Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua
Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard vinaigrette

Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado
Escalivada (a dish of smoked, roasted vegetables) with Goat Cheese Grilled

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Morro de bacallà a la mousselina d'allis i tomàquet confitat
Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado
Codfish with garlic mousseline and tomato confit

Mar i muntanya de turbot i cap i pota amb mongetes de Santa Pau
Mar y montaña de rodaballo y callos con judías de Santa Pau
Sea and mountain of turbot and head and leg with Santa Pau beans

Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons
Fricandó de Navidad con llanegues y rovellones
Christmas fricandó with mushrooms

Confit de braó d'espalla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto
Confit de codillo de paletilla de cordero del Aragón con manzana y salsa Oporto
Shoulder of Aragón lamb confitada with apple and Porto sauce

Calamars a la planxa amb saltejat de verdures
Calamares a la plancha con salteado de verduras
Grilled squid with sautéed vegetables

Rapet de Palamós amb verdures i Romescada
Rape de Palamós con verduritas y Romescada
Monkfish with vegetables and romesco sauce

Confit d'Ànec i Xalotes al Pedro Ximenez
Confit de Pato y chalotas al Pedro Ximenez
Duck confit with shallots to Pedro Ximenez

Hamburguesa de Filet de Vedella Asturiana amb Foie poêlé al Oporto
Hamburguesa de Filete de Ternera Asturiana con Foie poêlé al Oporto
Burger Veal fillet with Foie Poêlé amn Oporto Sauce

POSTRES / POSTRES / DESERTS

Panna cotta de mel i mató amb nous caramel·litzades i escuma de mel
Panna cotta de mel i mató con nueces caramelizadas y espuma de miel
Mel i mató panna cotta with caramelized walnuts

Pastís de mango, passió i cafè amb sorbet de mango
Pastel de mango, pasión y café con helado de mango
Mango, passion fruit and coffee cake

Mousse de iogurt i llima amb escuma de mandarina
Mousse de yogur y lima con espuma de mandarina
Yogur and lime mousse

Pastís Sacher de xocolata amb gelat de vainilla
Pastel Sacher de chocolate con helado de vainilla
Chocolate sacher cake with raspberry sorbet

Raviolis de pinya i coco amb gelat de coco
Raviolis de piña y coco con helado de coco
Pineapple and coconut raviolis with coconut ice cream

Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Profiteroles with Chocolate Cream

Sorbet de mandarina
Sorbete de mandarina
Tangerina Sorbet